

# FICHA TÉCNICA DE CROQUETA DE JAMÓN



## DESCRIPCIÓN

Producto empanado listo para freír. Elaborado a base de carne de pollo y jamón serrano.

## PESO en g / unidad

Peso medio	33	Variación entre:	32-34
------------	----	------------------	-------

## COMPOSICIÓN

Leche, carne de pollo (19%), harina de trigo, margarina (contiene lecitina de soja), cebolla, jamón (5%), sal, especias, rebozado [pan rallado (trigo), agua, albúmina de huevo, sal, dextrosa, conservante (sorbato potásico), especias, espesante (goma guar), correctores de acidez (acetato de sodio y ácido málico), emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos)]

## MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	-	Calentar el aceite. 3-5 min a fuego medio	Calentar el aceite. 2 min a 180 oC

## FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
no	Envasado en atmósfera protectora en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin.	no	no

## ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AM	CADUCIDAD CON AM	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados.	Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados.	- -	15 DÍAS	Una vez abierto consumir dentro de 4 días El producto puede congelarse en casa.

## ALÉRGENOS

leche, gluten, huevo, soja

## TRAZAS

Puede contener trazas de crustáceos y moluscos.

## OGM

En la fabricación de este producto no se han utilizado materias primas genéticamente modificadas.

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y FÍSICO-QUÍMICAS

## CARACTERÍSTICAS

*Salmonella*: ausencia en 25 g

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños.

Fecha última revisión: 07/01/2016